SK

KULINARISK

Kniha receptov

Obsah

Tabuľky varenia	3	Koláč	35
Automatické programy	24	Dezerty	41
Bravčové/Teľacie	25	Pizza/Pirohy/Chlieb	43
Hovädzie/Zverina/Jahňa	27	Dusené/Zapekané Jedlá	48
Hydina	30	Prílohy	51
Ryby	32	Polotovary	53

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Tabuľky varenia

Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

Uchovať Teplé

Táto funkcia vám umožňuje uchovať jedlo teplé. Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

Ohrev Tanierov

Táto funkcia vám umožňuje nahriať taniere a riad pred podávaním. Teplota sa automaticky nastaví na 70 °C.

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad nad seba. Použite prvú úroveň v rúre. Po polovici času ohriatia vymeňte ich miesta.

Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier. Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania. Použite prvú úroveň v rúre.

Pečenie s parou

Používajte len riad odolný voči teplu a korózii alebo pochrómovaný oceľový riad.

Keď pečiete na viac ako jednej úrovni, uistite sa, že je dostatočná vzdialenosť medzi úrovňami, aby mohla para cirkulovať.

Začnite piecť so studenou rúrou, pokiaľ nie je v tabuľke nižšie odporúčaný predohrev.

Tabuľka varenia v pare

Čas (min)	Voda v nádržke na vodu (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Vlhká Para

⚠ **VAROVANIE!** Rúru neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna. Hrozí riziko popálenia.

Funkcia je vhodná pre všetky typy pokrmov, čerstvé a mrazené. Môžete ju použiť na tepelnú úpravu, zohrievanie, rozmrazovanie, varenie vo vodnom kúpeli alebo blanšírovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, kukurice, krupice a vajec.

Môžete pripraviť naraz celé jedlo. Aby sa každý pokrm pripravil správne, zvoľte také pokrmy, ktoré majú takmer rovnaký čas prípravy. Prilejte najväčšie množstvo vody, aké je potrebné na prípravu niektorého z

pokrmov. Pokrmy dajte do správneho riadu a umiestnite na rošty rúry. Medzeru medzi riadom upravte tak, aby mohla cirkulovať para.

Sterilizácia pomocou funkcie: Vlhká Para

- Pomocou tejto funkcie môžete sterilizovať nádoby (napr. detské fľašky).
- Čisté nádoby umiestnite do stredu roštu zasunutého do 1. úrovne. Uistite sa, že otvory nádob sú orientované smerom nadol v miernom uhle.
- Zásuvku na vodu naplňte maximálnym množstvom vody a nastavte čas 40 minút.

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Voda v nádržke na vodu (ml)
Artičoky	96	50 - 60	1	800
Baklažán	96	15 - 25	1	450
Karfiol, vcelku	96	35 - 45	1	600
Karfiol, ružičky	96	25 - 30	1	500
Brokolica, celá	96	30- 40	1	550
Brokolica, ružič-ky	96	20 - 25	1	400
Huby nakrájané na plátky	96	15 - 20	1	400
Hrášok	96	20 - 25	1	450
Fenikel	96	35 - 45	1	600
Mrkva	96	35 - 45	1	600
Kaleráb, prúžky	96	30 - 40	1	550
Paprika, prúžky	96	15 - 20	1	400
Pór, krúžky	96	25 - 35	1	500
Zelené fazuľky	96	35 - 45	1	550
Valeriánka poľ-ná, ružičky	96	20 - 25	1	450
Ružičkový kel	96	30 - 40	1	550
Červená Repa	96	70 - 90	1	800 + 400

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Voda v nádržke na vodu (ml)
Hadomor španielsky	96	35 - 45	1	600
Zeler, kocky	96	20 - 30	1	500
Špargľa, zelená	96	25 - 35	1	500
Špargľa, biela	96	35 - 45	1	600
Špenát, čerstvý	96	15	1	350
Lúpané paradajky	96	15	1	350
Biela fazuľa	96	25 - 35	1	500
Kel	96	20 - 25	1	400
Cukina, plátky	96	15	1	350

Prílohy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Voda v nádržke na vodu (ml)
Kysnuté knedle	96	30 - 40	1	600
Zemiakové knedle	96	35 - 45	1	600
Nešúpané zemiaky, stredné	96	45 - 55	1	750
Ryža (pomer vody a ryže 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Varené zemiaky, na 1/4	96	35 - 40	1	600
Žemľová knedľa	96	35 - 45	1	600
Čerstvé tagliatelle	96	20 - 25	1	450

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Voda v nádržke na vodu (ml)
Polenta (pomer vody k polente 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Ryby

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Voda v nádržke na vodu (ml)
Pstruh, asi 250 g	85	30 - 40	1	550
Garnáty, čerstvé	85	20 - 25	1	450
Garnáty, mrazené	85	30 - 40	1	550
Lososové filety	85	25 - 35	1	500
Pstruh obyčajný, asi 1 000 g	85	40 - 45	1	600
Mušle	96	20 - 30	1	500
Fileta z halibuta	80	15	1	350

Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Voda v nádržke na vodu (ml)
Varená šunka 1 000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Pošírované kuracie prsia	90	25 - 35	1	500
Kurča, pošírované, 1 000 - 1 200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Teľacia roštenka/bravčové bedro bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	1	800 + 300

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Voda v nádržke na vodu (ml)
Údené mäso (údené bravčové karé), pošírované	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz - varené hovädzie mäso	96	110 - 120	1	800 + 700
Klobásy Chipolata	80	15 - 20	1	400

Vajcia

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Voda v nádržke na vodu (ml)
Vajcia varené namäkko	96	10 - 12	1	400
Vajcia varené stredne	96	13 - 16	1	450
Vajcia varené natvrdo	96	18 - 21	1	500

Teplovzdušné Pečenie a následne Vlhká Para

Keď funkcie vhodne skombinujete, môžete piecť naraz mäso, zeleninu a prílohy. Všetky pokrmy budú pripravené na podávanie v rovnakom čase.

- Na prvotné opečenie pokrmu použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie .
- Pripravenú zeleninu a prílohy vložte do riadu vhodného do rúry. Následne ich vložte do rúry k mäsu.
- Rúru ochlaďte na teplotu približne 80 °C. Ak chcete spotrebič ochladiť rýchlejšie, otvorte dvierka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
- Zapnite funkciu: Vlhká Para. Varte spolu, až kým nebude hotové.

ⓘ Maximálne množstvo vody je 650 ml.

Vlhkosť Vysoká

Pridajte približne 300 ml vody.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Puding/nákyp v malých formách	90	35 - 40
Pečené vajcia	90	30 - 40

Pokrm	Te-plota (°C)	Čas (min)
Terina	90	40 - 50
Tenké rybie filety	85	15 - 25
Hrubé rybie filety	90	25 - 35
Malá ryba do 0,35 kg	90	25 - 35
Celá ryba do 1 kg	90	35 - 45

Zohrievanie

Pokrm	Te-plota (°C)	Čas (min)
Knedle	85	25 - 35

Pokrm	Te-plota (°C)	Čas (min)
Cestoviny	85	20 - 25
Ryža	85	20 - 25
Jedlá na tanieri	85	20 - 25

Vlhkosť Nízka

Pridajte približne 300 ml vody.

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bravčové pečené	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Hovädzia roštenka	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Teľacie pečené	1 kg	180	80 - 90	1
Sekaná, nevarená	0,5 kg	180	30 - 40	1
Údené bravčové karé (namáčajte 2 hodiny)	0,6 – 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kurča	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Kačka	1,5 – 2 kg	180	70 - 90	1

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené zemiaky	-	160 - 170	50 - 60	1
Cestovinový nákyp	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Rôzne druhy chleba	0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Pečivo	40 – 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Predpečené pečivo	-	200	20 - 30	2
Predpečené bagety	40 – 50 g	200	20 - 30	2
Predpečené bagety, zmrazené	40 – 50 g	200	25 - 35	2

Pečenie nemäsových pokrmov

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohneda. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Piškótový koláč	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Piškótový koláč	Tradičné pečenie	160	35 - 50	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Korpus z krehkého cesta[1)]	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné Pečenie	160	70 - 90	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, plech[2)]	Tradičné pečenie	160 - 170	70 - 90	2

1) Rúru predhrejte.
2) Použite hlboký pekáč.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	1
Vianočka[1)]	Tradičné pečenie	160 - 180	50 - 70	1
Chlieb (ražný chlieb)[1)]	Tradičné pečenie			1
najprv		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	
Veterníky/odpaľované cesto[1)]	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 35	2
Piškótová roláda[1)]	Tradičné pečenie	180 - 200	10 - 20	2
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče[1)]	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta)[2)]	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	35 - 55	2
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta)[2)]	Tradičné pečenie	170	35 - 55	2
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	40 - 80	2
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)[1)]	Tradičné pečenie	160 - 180	40 - 80	2

1) Rúru predhrejte.
2) Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	20 - 35	2
Short bread / Linecké koláčiky/ Ploché pečivo[1)]	Tradičné pečenie	160	20 - 30	2
Pečivo z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20	2
Bielkové pečivo, snehové pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	2
Mandľové sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	2
Pečivo z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečivo z lístkového cesta[1)]	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30	2
Pečivo[1)]	Teplovzdušné Pečenie	160	10 - 25	2
Pečivo[1)]	Tradičné pečenie	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Drobné pečivo[1)]	Teplovzdušné Pečenie	160	20 - 35	2
Small cakes / Drobné pečivo[1)]	Tradičné pečenie	170	20 - 35	2

1) Rúru predhrejte.

Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyp	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40	1
Gratinovaná zelenina[1)]	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30	1
Bagety s roztopeným syrom	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60	1

1) Rúru predhrejte.

Viacúrovňové pečenie

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Veterníky/odpaľované cesto[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s mrvenič-kou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Rúru predhrejte.

Koláče/malé koláčiky/pečivo na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rú-re
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Linecké koláčiky/ploché peči-vo	140	25 - 45	1 / 4
Pečivo z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Bielkové pečivo, sne-hové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Pečivo z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Pomalé Pečenie

Táto funkcia slúži na prípravu jemných, chudých kúskov mäsa a rýb. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo mastné bravčové pečené. Funkciu Teplotná sonda môžete použiť na zaistenie správnej teploty vnútri mäsa.

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Počas prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu rúry v rozsahu od 80 °C do 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Po nastavení teploty bude rúra ďalej piecť pri 80 °C. Pri príprave hydiny nepoužívajte túto funkciu.

ⓘ Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho na drôtený rošt v rúre.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé Pečenie a nastavte správnu koncovú teplotu.

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzia roštenka	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Hovädzie filety	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pečené teľacie	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)[1)]	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (s bohatým obložením)[2)]	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohová torta/ koláč	140 - 160	60 - 90	1
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb[1)]	230	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Slaný koláč[1)]	230	12 - 20	2
Pirohy (ruská verzia calzone)[1)]	180 - 200	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.
2) Použite hlboký pekáč.

Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu na pečenie alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad plechom.

Na plech na pečenie nalejte malé množstvo vody, aby ste predišli horeniu mäsových štiav alebo tuku.

Mäso s kožou môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Aby bolo mäso šťavnatejšie:
- chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou alebo vo vrecku na pečenie.
- pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).
- veľké kusy pečeného mäsa a hydinu niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

Tabuľky pečenia mäsa

Hovädzie

Pokrm	Funkcia	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	Tradičné pečenie	1 – 1,5 kg	230	120 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené[1)]	Turbo Gril	na cm hrúbky	190 - 200	5 – 6 na cm hrúbky	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečený	Turbo Gril	na cm hrúbky	180 - 190	6 – 8 na cm hrúbky	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečený	Turbo Gril	na cm hrúbky	170 - 180	8 – 10 na cm hrúbky	1

1) Rúru predhrejte.

Bravčové

Pokrm	Funkcia	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	Turbo Gril	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotleta, rebierka	Turbo Gril	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	Turbo Gril	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Bravčové koleno (predvarené)	Turbo Gril	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teľacie

Pokrm	Funkcia	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Teľacie pečené	Turbo Gril	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Teľacie koleno	Turbo Gril	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jahňacie

Pokrm	Funkcia	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	Turbo Gril	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Jahňací chrbát	Turbo Gril	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Zverina

Pokrm	Funkcia	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát, noha zajaca [1)]	Tradičné pečenie	až do 1 kg	230	30 - 40	1
Srnčí/jelení chrbát	Tradičné pečenie	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1

Pokrm	Funkcia	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Srnčie stehno	Tradičné pečenie	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Funkcia	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mladé kurča	Turbo Gril	Porcia 200 – 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Kurča, polovica	Turbo Gril	Porcia 400 – 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Porciovaná hydina	Turbo Gril	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kačka	Turbo Gril	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Ryba (v pare)

Pokrm	Funkcia	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	Tradičné pečenie	1 – 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Gril

- Grilujte vždy s maximálnou teplotou.
- Rošt zasuňte do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Pekáč vždy zasuňte do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.
- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.

⚠ **UPOZORNENIE!** Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry.

Gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas grilovania (min.)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzie pečené, stredne prepečené	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Pokrm	Teplota (°C)	Čas grilovania (min.)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzie filety, stredne prepečené	230	20 - 30	20 - 30	1
Bravčový chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Teľací chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celá ryba, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Rýchly Gril

Pokrm	Čas grilovania (min.)		Úroveň v rúre
	1. strana	2. strana	
Burgers / Fašírky	9 - 13	8 - 10	3
Bravčová fileta	10 - 12	6 - 10	3
Klobásy	10 - 12	6 - 8	3
Hovädzie a teľacie steaky	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Hrianky	1 - 3	1 - 3	3
Obložené hrianky	6 - 8	-	3

Mrazené Pokrmy

- Z pokrmu odstráňte obal. Pokrm položte na tanier.
- Nezakrývajte ho taniermi ani miskami. Mohlo by dôjsť k predĺženiu času rozmrazovania.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolčeky, tenké	200 - 220	20 - 30	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hranolčeky, hrubé	200 - 220	25 - 35	2
Americké Zemiaky, Krokety	220 - 230	20 - 35	2
Opečené Zemiakové Pyré	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2
Syr pečený v rúre	170 - 190	20 - 30	2
Kuracie Krídla	190 - 210	20 - 30	2

Mrazené hotové jedlá

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mrazená pizza	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2
Zemiakové lupienky[1)] (300 – 600 g)	Tradičné pečenie alebo Turbo Gril	200 - 220	podľa pokynov výrobcu	2
Bagety	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2
Biskupský chlebíček	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2

1) Hranolky podľa potreby 2- až 3-krát obráťte.

Rozmrazovanie

- Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.
- V rúre použite prvú úroveň zdola.
- Jedlo nezakrývajte miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.

Pokrm	Množstvo	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500 g	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1,4 kg	60	60	-

Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Mäkké ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/ maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

Kôstkovice

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vrieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

Sušenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre
Strukoviny	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6	2
Huby	50 - 60	6 - 8	2
Bylinky	40 - 50	2 - 3	2
Slivky	60 - 70	8 - 10	2
Marhule	60 - 70	8 - 10	2
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	2
Hrušky	60 - 70	6 - 9	2

Chlieb Predhriatie sa neodporúča.

Do zásuvky pridajte 100 ml vody.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely Chlieb	180 - 200	40 - 60	1
Bageta	200 - 220	35 - 45	1
Brioška	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Ražný Chlieb	190 - 210	50 - 70	1
Tmavý chlieb	180 - 200	50 - 70	1
Celozrnný chlieb	170 - 190	60 - 90	1

Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Hovädzie

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Rebierko/steak: neprepečený	45 - 50
Rebierko/steak: stredne prepečený	60 - 65
Rebierko/steak: prepečený	70 - 75

Bravčové

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Bravčové pliecko, stehno, krkovička	80 - 82
Kotleta (chrbát)/ údené bravčové	75 - 80
Sekaná	75 - 80

Teľacie

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Pečené teľacie	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90

Baranina/jahňacina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Jahňacie stehno	80 - 85
Baranie stehno	80 - 85
Pečené jahňacie/ jahňacie stehno	70 - 75

Zverina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Zajačí chrbát	70 - 75
Zajačie stehno	70 - 75
Celý zajac	70 - 75
Srnčí/jelení chrbát	70 - 75
Srnčie alebo jelenie stehno	70 - 75

Ryby

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Losos	65 - 70
Pstruhy	65 - 70

Automatické programy

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Automatické programy

Automatické programy obsahujú optimálne nastavenia pre jednotlivé druhy mäsa alebo iné recepty.

- Mäsové programy s funkciou: Hmotnostný Program (ponuka: Sprievodca Pečením) – Táto funkcia automaticky vypočíta čas pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať hmotnosť jedla.
- Mäsové programy s funkciou: Program s teplotnou sondou (ponuka: Sprievodca Pečením) – Táto funkcia automaticky vypočíta čas pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať teplotu vnútri mäsa. Keď sa program skončí, zaznie zvukový signál.
- Receptový Program (ponuka: Sprievodca Pečením) – Táto funkcia používa pre pokrm vopred nastavené hodnoty.

Pokrmy s funkciou: Hmotnostný Program
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Dusené mäso
Pečená zverina
Pečené jahňacie
Celé kura

Pokrmy s funkciou: Hmotnostný Program
Celá morka
Celá kačka
Celá hus

Pokrmy s funkciou: Program s teplotnou sondou
Bravčové karé
Hovädzie Pečené
Hovädzie Po Škandinávsky
Karé z diviny
Jahňacie pečené, stredne
Hydina Bez Kostí
Celá Ryba

Kategórie

V ponuke Sprievodca pečením sú pokrmy rozdelené do niekoľkých kategórií:

- Bravčové/Teľacie
- Hovädzie/Zverina/Jahňa
- Hydina
- Ryby
- Koláč
- Dezerty
- Pizza/Pirohy/Chlieb
- Dusené/Zapekané Jedlá
- Prílohy
- Polotovary

Bravčové/Teľacie

Pečené bravčové

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 20 - 40 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Úroveň v rúre: 1

Bravčové karé

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou, teplota vnútri mäsa 75 °C.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Bravčové Koleno

Prísady:

- 1 zadné bravčové koleno 0,8 – 1,2 kg
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička sladkej papriky
- 1/2 čajovej lyžičky bazalky
- 1 malá konzerva húb nakrájaných na plátky (280 g)
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)
- voda

Príprava:

Na bravčovom kolene narežte po celom obvode kožu. Zmiešajte olej, soľ, papriku a bazalku a rozotrite ju po bravčovom kolene. Bravčové koleno vložte do nádoby na pečenie a posypte ho hubami. Pridajte polievkovú zeleninu a vodu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 15 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Čas v spotrebiči: 160 minút
- Úroveň v rúre: 1

Bravčové Plece

Prísady:

- 1,5 kg bravčového pliecka s kožou z mladého prasaťa
- soľ
- korenie
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 150 g jemne nakrájaného zeleru
- 1 pór nakrájaný na plátky
- 1 malá plechovka najemno posekaných paradajok (400 g)
- 250 ml smotany
- 2 strúčiky cesnaku, ošúpané a rozdrvené
- čerstvý rozmarín a tymian

Príprava:

Ostrým nožom vyrežte do kože kosoštvorce. Ochuťte soľou a čiernym korením a zo všetkých strán osmažte na olivovom oleji na varnom paneli vo vhodnej varnej nádobe, potom odstavte. V pekáči poduste zeler a pór na troche oleja, pridajte paradajky, smotanu, cesnak, rozmarín a tymian. Rozmiešajte a na vrch položte bravčové pliecko. Vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 130 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pečené teľacie

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Teľacie Koleno

Prísady:

- 1 zadné teľacie koleno 1,5 – 2 kg
- 4 plátky varenej šunky
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička sladkej papriky
- 1/2 čajovej lyžičky bazalky
- 1 malá konzerva húb nakrájaných na plátky (280 g)
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)
- Voda

Príprava:

Na teľacom kolene narežte pozdĺžne 8 zárezov. Štyri plátky varenej šunky rozrežte na polovicu a vložte ich do zárezov. Zmiešajte olej, soľ, papriku a bazalku a zmes rozotrite po teľacom kolene. Teľacie koleno vložte do formy na pečenie a posypte ho hubami. Pridajte k teľaciemu kolenu polievkovú zeleninu a vodu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 15 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Čas v spotrebiči: 160 minút
- Úroveň v rúre: 1

Teľacie Ossobuco

Prísady:

- 4 polievkové lyžice masla na osmaženie
- 4 plátky teľacej nožiny, približne 3 – 4 cm hrubé (narezané kolmo na kosť)
- 4 stredne veľké mrkvy nakrájané na malé kocky
- 4 kusy stonkového zeleru nakrájané na malé kocky
- 1 kg zrelých paradajok, ošúpaných, nakrájaných na kocky a s odstránenou tvrdou časťou
- 1 zväzok petržlenovej vňate, umytý a nahrubo nasekaný
- 4 polievkové lyžice masla
- 2 polievkové lyžice múky na obalenie
- 6 polievkových lyžíc olivového oleja
- 250 ml bieleho vína
- 250 ml mäsového bujónu
- 3 stredne veľké cibule, ošúpané a najemno nasekané
- 3 strúčiky cesnaku, ošúpané a najemno nakrájané
- 1/2 čajovej lyžičky tymianu a oregana
- 2 bobkové listy
- 2 klinčeky
- soľ, čerstvo pomleté čierne korenie

Príprava:

V pekáči rozpustite 4 polievkové lyžice masla a poduste na ňom zeleninu. Zeleninu vyberte z pekáča.

Plátky teľaciny umyte, usušte, okoreňte a obaľte múkou. Oklepte nadbytočnú múku. Zohrejte olivový olej a osmažte plátky do zlatista pri strednom výkone. Vyberte mäso a vylejte prebytočný olivový olej z pekáča.

Výpek z mäsa v pekáči zalejte 250 ml vína, premiešajte, potom tekutinu prelejte do malého hrnca a nechajte chvíľu povrieť. Pridajte 250 ml mäsového vývaru, petržlenovú vňať, tymian, oregano a nakrájané paradajky. Osoľte a okoreňte. Potom znovu priveďte do varu.

Do pekáča dajte zeleninu, navrch položte mäso a polejte ho omáčkou. Pekáč zakryte vekom a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 120 minút
- Úroveň v rúre: 1

Plnené Teľacie Prsia

Prísady:

- 1 rožok
- 1 vajce

- 200 g mletého mäsa
- soľ, čierne korenie
- 1 cibuľa, nasekaná
- petržlenová vňať, nasekaná
- 1 kg teľacích pŕs (s vykrojenou kapsou)
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)
- 50 g slaniny
- 250 ml vody

Príprava:

Rožok namočte do vody a potom vodu vyžmýkajte. Zmiešajte s vajcom, mletým mäsom, soľou, korením, nakrájanou cibuľou a petržlenovou vňaťou.

Teľacie prsia okoreňte (s vykrojenou kapsou) a kapsu naplňte mäsovou zmesou. Potom otvor zašite.

Teľacie prsia položte na pekáč, pridajte polievkovú zeleninu, slaninu a vodu. Približne po 30 minútach mäso otočte.

- Čas v spotrebiči: 100 minút
- Úroveň v rúre: 1

Sekaná

Prísady:

- 2 suché rožky
- 1 cibuľa
- 3 polievkové lyžice nasekanej petržlenovej vňate
- 750 g miešaného mletého mäsa
- 2 vajcia
- soľ, čierne korenie a paprika
- 100g plátkov slaniny

Príprava:

Suché rožky namočte do vody a potom vodu vyžmýkajte. Ošúpte cibuľu, najemno ju nakrájajte, poduste a pridajte nasekanú petržlenovú vňať.

Zmiešajte mleté mäso, vajcia, vyžmýkané rožky a cibuľu. Ochuťte soľou, korením a paprikou, dajte do obdĺžnikového pekáča a pokryte plátkami slaniny. Pridajte trochu vody a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 70 minút
- Úroveň v rúre: 1

Hovädzie/Zverina/Jahňa

Hovädzie Pečené

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou.
Teplota vo vnútri mäsa:
- neprepečené – 48 °C
- stredne prepečené – 65 °C
- prepečené – 70 °C

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Hovädzie Po Škandinávsky

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou.
Teplota vo vnútri mäsa:
- Neprepečené – 50 °C
- Stredne prepečené – 65 °C
- Prepečené – 70 °C

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Dusené mäso

ⓘ Tento program nepoužívajte na hovädzie a roštenku alebo karé.

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Marinované Hovädzie

Príprava marinády:

- 1 l vody
- 500 ml vínneho octu
- 2 čajové lyžičky soli
- 15 zrniek čierneho korenia
- 15 borievok
- 5 bobkových listov
- 2 zväzky polievkovej zeleniny (mrkva, pór, zeler, petržlen)
  Priveďte všetky prísady do varu a nechajte vychladnúť.
- 1,5 kg hovädzieho mäsa
  Polejte mäso marinádou, aby bolo celé pokryté a nechajte marinovať 5 dní.

Prísady na pečenie:

- soľ
- korenie
- polievková zelenina z marinády

Príprava:

Mäso vyberte z marinády a osušte. Okoreňte soľou a korením a osmažte v pekáči zo všetkých strán. Potom pridajte polievkovú zeleninu z marinády.

Do pekáča nalejte trochu marinády. Pekáč by mal byť pokrytý do výšky asi 10 – 15 mm. Pekáč zakryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 150 minút
- Úroveň v rúre: 1

Karé z diviny

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou. Teplota vo vnútri mäsa 70 °C.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Pečená zverina

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Králik

Prísady:

- 2 králičie chrbty
- 6 borievok (drvených)
- soľ a čierne korenie
- 30 g roztopeného masla
- 125 ml kyslej smotany
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)

Príprava:

Zajačie chrbty potrite drvenými borievkami, soľou a korením a potom roztopeným maslom.

Položte zajačie chrbty na pekáč, polejte kyslou smotanou a pridajte polievkovú zeleninu.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Králik v horčicovej omáčke

Prísady:

- 2 králiky, každý 800 g
- soľ a čierne korenie
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 nahrubo posekané cibule
- 50 g slaniny nakrájanej na kocky
- 2 polievkovej lyžice múky
- 375 ml slepačieho vývaru
- 125 ml bieleho vína
- 1 čajová lyžička čerstvého tymianu
- 125 ml smotany
- 2 polievkové lyžice dijonskej horčice

Príprava:

Králiky nasekajte na 8 podobne veľkých kúskov, okoreňte soľou a korením a osmažte v pekáči na varnej zóne zo všetkých strán.

Vyberte kúsky králikov a osmažte cibuľu a slaninu. Posypte múkou a zmiešajte. Primiešajte slepačí vývar, biele víno a tymian a priveďte do varu.

Pridajte smotanu a francúzsku horčicu, vráťte späť mäso, prikryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 90 minút
- Úroveň v rúre: 1

Diviak

Príprava marinády:

- 1,5 l červeného vína
- 150 g zeleru hľuznatého
- 150 g mrkvy
- 2 cibule
- 5 bobkových listov
- 5 klinčekov
- 2 zväzky polievkovej zeleniny (mrkva, pór, zeler, petržlen)
  Priveďte všetky prísady do varu a nechajte vychladnúť.
- 1,5 kg mäsa z diviaka (plece)
  Polejte mäso marinádou, aby bolo celé pokryté a nechajte marinovať 3 dni.

Prísady na pečenie:

- soľ
- korenie
- polievková zelenina z marinády
- 1 malá konzerva húb kuriatok

Príprava:

Mäso z diviaka vyberte z marinády a osušte. Okoreňte soľou a korením a osmažte na varnom paneli v pekáči zo všetkých strán. Pridajte kuriatka a trochu polievkovej zeleniny z marinády.

Do pekáča nalejte marinádu. Pekáč by mal byť pokrytý do výšky asi 10 – 15 mm. Pekáč zakryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 140 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pečené jahňacie

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 30 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Jahňacie pečené, stredne

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou. Teplota vo vnútri mäsa 70 °C.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Jahňacie stehno

Prísady:

- 2,7 kg jahňacieho stehna
- 30 ml olivového oleja
- soľ
- korenie
- 3 strúčiky cesnaku
- 1 zväzok čerstvého rozmarínu (alebo 1 čajová lyžička sušeného)
- Voda

Príprava:

Jahňacie stehno umyte, osušte, votrite doňho olivový olej a mäso narežte. Osoľte a okoreňte. Ošúpte strúčiky cesnaku, nakrájajte ho na plátky a spolu s výhonkami rozmarínu ho vtlačte do zárezov v mäse.

Jahňacie stehno vložte do pekáča a pridajte vodu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 15 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Čas v spotrebiči: 165 minút
- Úroveň v rúre: 1

Hydina

Celé kura

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 900 do 2 100 g.

Príprava:

Kura vložte do teplovzdornej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Celá morka

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 700 do 4 700 g.

Príprava:

Morku vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Celá kačka

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 500 do 3 300 g.

Príprava:

Kačicu vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Celá hus

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 2 300 do 4 700 g.

Príprava:

Hus vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Hydina Bez Kostí

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou, teplota vnútri mäsa 75 °C.

Príprava:

Morčacie prsia (vykostené) okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu na meranie teploty zasuňte do vnútra mäsa a mäso vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Kuracie Stehná

Prísady:

- 4 kuracie stehná po 250 g
- 250 g kyslej smotany
- 125 ml smotany
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička papriky
- 1 čajová lyžička korenia karí
- 1/2 čajovej lyžičky čierneho korenia
- 250 g na plátky nakrájaných konzervovaných húb
- 20 g kukuričného škrobu

Príprava:

Kuracie stehná očistite a položte na pekáč. Zvyšné prísady spolu zmiešajte a polejte nimi kuracie stehná.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Kohút na víne

Prísady:

- 1 kurča
- soľ
- korenie
- 1 polievková lyžica múky
- 50 g očisteného masla
- 500 ml bieleho vína
- 500 ml slepačieho vývaru
- 4 polievkové lyžice sójovej omáčky
- 1/2 zväzku petržlenovej vňate
- 1 výhonok tymianu
- 150 g slaniny nakrájanej na kocky
- 250 g očistených a rozštvrtených kozákov
- 12 ošúpaných šalotiek
- 2 strúčiky cesnaku, ošúpané a rozdrvené

Príprava:

Kurča očistite, okoreňte soľou a korením a poprášte múkou.

V pekáči zohrejte očistené maslo a kurča osmažte zo všetkých strán. Prilejte biele víno, kurací vývar a sójovú omáčku a priveďte do varu.

Pridajte petržlenovú vňať, tymian, slaninu, huby, šalotku a cesnak.

Priveďte znovu do varu, prikryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pečená kačica na pom.

Prísady:

- 1 kačica (1,6 – 2,0 kg)
- soľ
- korenie
- 3 pomaranče, ošúpané, s odstránenými jadierkami a nakrájané na kocky
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 2 pomaranče na šťavu
- 150 ml sherry

Príprava:

Kačicu očistite, ochuťte soľou a korením a potrite pomarančovou kôrou.

Kačicu naplňte osolenými kockami pomaranča a zošite ju.

Kačicu vložte do nádoby na pečenie prsiami nadol.

Odšťavte pomaranče, šťavu zmiešajte so sherry a kačicu polejte.

Do spotrebiča vložte kačicu. Po 30 minútach obráťte. Zaznie zvukový signál.

- Čas v spotrebiči: 90 minút

- Úroveň v rúre: 1

Plnené Kura

Prísady:

- 1 kurča, 1,2 kg (s drobkami)
- 1 polievkové lyžice oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1/4 čajovej lyžičky papriky
- 50 g strúhanky
- 3 – 4 polievkové lyžice mlieka
- 1 cibuľa, nasekaná
- 1 zväzok nasekanej petržlenovej vňate
- 20 g masla
- 1 vajce
- soľ a čierne korenie

Príprava:

Kurča očistite a osušte. Zmiešajte olej, soľ, papriku a votrite ju do kurčaťa.

Plnka: Zmiešajte strúhanku a mlieko. Do panvice dajte nakrájanú cibuľu, petržlenovú vňať a maslo a nechajte podusiť. Najemno nakrájajte srdce, pečeň a žalúdok a pridajte vajce. Potom všetko spolu zmiešajte a ochuťte soľou a korením.

Kurča položte na pekáč prsiami nadol a vložte do spotrebiča. Po 30 minútach obráťte. Zaznie zvukový signál.

- Čas v spotrebiči: 90 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pošírované kuracie prsia

Prísady:

- 4 filety z kuracích pŕs, vykostené
- soľ, čierne korenie, paprika, karí korenie

Príprava:

Kuracie prsia okoreňte, vložte do sklenej nádoby a dajte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 450 ml vody.

Ryby

Celá Ryba

Nastavenia:

Automatický program s teplotnou sondou, teplota vnútri mäsa 65 °C.

Príprava:

Rybu okoreňte podľa chuti, teplotnú sondu na meranie teploty zasuňte do vnútra mäsa a rybu vložte do teplu odolnej nádoby.

- Úroveň v rúre: 1

Rybie filé

Prísady:

- 600 – 700 g filé zo zubáča, lososa alebo morského pstruha
- 150 g nastrúhaného syra
- 250 ml smotany
- 50 g strúhanky
- 1 čajová lyžička estragónu
- petržlenová vňať, nasekaná
- soľ, čierne korenie
- citrón
- Maslo

Príprava:

Filé pokropte citrónovou šťavou a nechajte ho chvíľu marinovať, potom zvyšnú šťavu utrite kuchynským papierom. Rybie filé ochuťte z oboch strán soľou a čiernym korením. Potom rybie filé položte do maslom potretej teplovzdornej nádoby.

Zmiešajte strúhaný syr, smotanu, strúhanku, estragón a nasekanú petržlenovú vňať. Zmes hneď rozotrite na rybie filé a na zmes dajte malé vločky masla.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Treska

Prísady:

- 800 g sušenej tresky
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 veľké cibule
- 6 ošúpaných strúčikov cesnaku
- 2 póry
- 6 červených papričiek
- 1/2 konzervy nakrájaných paradajok (200 g)
- 200 ml bieleho vína
- 200 ml bujónu
- korenie, soľ, tymian, oregano

Príprava:

Sušenú tresku cez noc namočte. Na ďalší deň nechajte tresku odtiecť a vložte ju do hrnca s čerstvou vodou, položte na varný panel a priveďte do varu. Potom ju odstavte a nechajte vychladnúť.

Pridajte do panvice olivový olej a nechajte zohriať. Ošúpte cibuľu, najemno ju nakrájajte, rozdrvte očistené strúčiky cesnaku, nakrájajte pór a umyte ho. Všetko pridajte do panvice s horúcim tukom a rýchlo osmažte. Z papriky odstráňte jadierka a nakrájajte ich na prúžky. Potom ich vložte do panvice aj s posekanými paradajkami.

Pridajte biele víno a bujón a nechajte chvíľu slabo vrieť. Okoreňte korením, soľou, tymianom a oreganom a nechajte v panvici pomaly vrieť ďalších 15 minút.

Z hrnca vyberte vychladnutú sušenú tresku a utrite ju do sucha kuchynským papierom. Odstráňte kožu, kosti a všetky plutvy. Rybie mäso rozoberte na menšie kúsky a vložte do teplu odolnej nádoby spolu so zeleninou.

- Čas v spotrebiči: 30 minút
- Úroveň v rúre: 1

Ryba v soli

Prísady:

- celá ryba, približne 1,5 – 2 kg
- 2 nenavoskované citróny
- 1 hlavička fenikla
- 4 výhonky čerstvého tymianu
- 3 kg kamennej soli

Príprava:

Rybu očistite a votrite do nej šťavu z dvoch nenavoskovaných citrónov.

Feniklom nakrájaným na tenké plátky a výhonkami čerstvého tymianu naplňte rybu.

Polovicu kamennej soli presypte do zapekacej formy a na vrch položte rybu. Druhú polovicu kamennej soli nasypte na rybu a pevne ju zatlačte.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Plnené Calamari

Prísady:

- 1 kg stredne veľký kalmar
- 1 veľká cibuľa
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 90 g uvarenej dlhozrnnej ryže
- 4 polievkové lyžice píniových orechov
- 4 polievkové lyžice hrozienok
- 2 polievkové lyžice nasekanej petržlenovej vňate
- soľ, čierne korenie
- šťava z citróna
- 4 polievkové lyžice olivového oleja
- 150 ml vína
- 500 ml paradajkovej šťavy

Príprava:

Kalmara dôkladne potrite soľou a potom ho umyte pod tečúcou vodou.

Ošúpte cibuľu, najemno ju nakrájajte a osmažte ju s dvomi polievkovými lyžicami olivového oleja do sklovita. K cibuli pridajte dlhozrnnú ryžu, píniové orechy, hrozienka a posekanú petržlenovú vňať, osoľte,

okoreňte a pridajte šťavu z citróna. Kalmara voľne naplňte touto zmesou a zašite otvor.

Do pekáča nalejte štyri polievkové lyžice olivového oleja a kalmara osmažte na varnej zóne. Pridajte víno a paradajkovú šťavu.

Pekáč zakryte vekom a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1

Dusený Losos

Prísady:

- 400 g zemiakov
- 2 zväzky jarnej cibuľky
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 malá plechovka sekaných paradajok (400 g)
- 4 filety lososa
- šťava z citróna
- soľ a čierne korenie
- 75 ml zeleninového vývaru
- 50 ml bieleho vína
- 1 vňať čerstvého rozmarínu
- 150 ml vína
- 1/2 zväzku čerstvého tymianu

Príprava:

Zemiaky umyte, ošúpte ich, rozštvrťte a varte v osolenej vode 25 minút. Potom ich osušte a nakrájajte na plátky.

Cibuľku umyte a najemno nasekajte. Ošúpte strúčiky cesnaku a nakrájajte ich na malé kúsky. Cibuľu a cesnak zmiešajte s posekanými paradajkami.

Lososové filety pokropte citrónovou šťavou a nechajte ich marinovať. Potom ich osušte, osoľte a okoreňte.

Zmiešajte zeleninu a zemiaky a dajte ich do vymastenej teplovzdornej nádoby, okoreňte a na vrch položte lososa.

Polejte zeleninovým vývarom a bielym vínom. Na vrchu posypte rozmarínom a tymianom.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapečené Ryby So Zemiakmi

Prísady:

- 8 – 10 zemiakov
- 2 cibule
- 125 g sardelových filiet
- 300 ml smotany
- 2 polievkové lyžice strúhanky
- korenie
- čerstvo nasekaný tymian
- 2 polievkové lyžice masla

Príprava:

Zemiaky umyte, ošúpte a nakrájajte na tenké prúžky. Ošúpte cibule a nakrájajte na prúžky.

Teplu odolnú zapekaciu nádobu vymastite maslom. Tretinu zemiakov a cibule vložte do nádoby. Na vrch naukladajte polovicu sardelových filiet a pokryte ich ďalšou tretinou cibule a zemiakov. Na ne rozmiestnite zvyšok sardelových filiet. Na vrch rozložte zvyšnú tretinu cibule a zemiakov, pričom vrchná vrstva budú zemiaky.

Posypte korením a sekaným tymianom.

Polejte sardelovým nálevom a pridajte smotanu. Posypte strúhankou a na vrchu rozložte maslo v malých vločkách.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 2

Pošírovaná ryba (pstruh)

Prísady:

- 1 citrón
- ryba

Príprava:

Ryby umyte, osušte a pokvapkajte zvnútra a zvonku citrónovou šťavou. Nechajte ich chvíľu nasiaknuť a potom ich posoľte a okoreňte. Ryby položte do antikorovej nádoby s dierkovanou vložkou.

- Čas v spotrebiči: 30 minút
- Úroveň v rúre: 1

Koláč

Citrónový Koláč

Prísady do zmesi:

- 250 g masla
- 200 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 4 vajcia
- 150 g múky
- 150 g kukuričného škrobu
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie
- strúhaná kôra z 2 citrónov

Prísady na polevu:

- 125 ml citrónovej šťavy
- 100 g práškového cukru

Ostatné:

- Štvorcová forma na pečenie dlhá 30 cm
- Margarín na vymastenie
- Strúhanka na vysypanie formy

Príprava:

Do vhodnej misy pridajte maslo, cukor, citrónovú kôru, vanilkový cukor a soľ a vymiešajte do penista. Potom pridajte vajcia po jednom a znova vymiešajte.

Do zmesi pridajte prášok na pečenie rozmiešaný s múkou a škrobom a dobre premiešajte.

Cesto vložte do vymastenej a strúhankou vysypanej formy na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

Po upečení zmiešajte citrónovú šťavu a práškový cukor. Upečený koláč vyklopte na alobal.

Alobal na okrajoch koláča zahnite nahor, aby žiadna tekutina nemohla vytiecť. Koláč poprepichujte tenkou drevenou paličkou a rovnomerne potrite štetcom namočeným do citrónovej polevy. Polevu nechajte vsiaknuť do koláča.

- Čas v spotrebiči: 75 minút
- Úroveň v rúre: 1

Švédsky Koláč

Prísady:

- 5 vajec
- 340 g cukru
- 100 g roztopeného masla
- 360 g múky
- 1 balenie prášku na pečenie (približne 15 g)
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 200 ml studenej vody

Ostatné:

- Okrúhla otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm, vystlaná papierom na pečenie.

Príprava:

Cukor, vajcia, vanilkový cukor a soľ pridajte do misky na miešanie a 5 minút šľahajte do penista. Potom pridajte a primiešajte roztopené maslo.

Do krémovej zmesi pridajte múku zmiešanú s práškom na pečenie a zamiešajte.

Nakoniec pridajte studenú vodu a všetko dobre premiešajte. Cesto prelejte do formy

na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Piškótový Koláč

Prísady:

- 4 vajcia
- 2 polievkové lyžice teplej vody
- 50 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 100 g cukru
- 100 g múky
- 100 g kukuričného škrobu
- 2 zarovnané čajové lyžičky prášku na pečenie

Ostatné:

- Okrúhla otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm, vystlaná papierom na pečenie.

Príprava:

Oddeľte žĺtka od bielkov. Vaječné žĺtka s horúcou vodou, 50 g cukru, vanilkovým cukrom a soľou vyšľahajte do penista. Vaječné bielka šľahajte so 100 g cukru, až kým sa netvoria kopčeky.

Preosejte múku, kukuričný škrob a prášok na pečenie.

Opatrne zmiešajte vaječné bielka a žĺtka. Potom jemne vmiešajte múkovú zmes. Cesto prelejte do formy na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Tvarohový Koláč

Prísady na korpus:

- 150 g múky
- 70 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 vajce
- 70 g mäkkého masla

Prísady na tvarohový krém:

- 3 vaječné bielka
- 50 g hrozienok
- 2 polievkové lyžice rumu
- 750 g nízkotučného tvarohu
- 3 vaječné žĺtky
- 200 g cukru
- šťava z jedného citróna
- 200 g kyslej smotany
- 1 balenie pudingového prášku, vanilková príchuť (40 g alebo zodpovedajúce množstvo prášku na prípravu pudingu z 500 ml mlieka)

Ostatné:

- Čierna vymastená otváracia forma na pečenie s priemerom 26 cm

Príprava:

Múku preosejte do nádoby. Pridajte ostatné prísady a rozmiešajte ich ručným mixérom. Cesto odložte na 2 hodiny do chladničky.

Približne 2/3 cesta položte na vymastené dno otváracej formy a na viacerých miestach prepichnite vidličkou.

Zo zvyšku zmesi vyformujte asi 3 cm vysoký okraj.

Ručným mixérom vyšľahajte vaječné bielka na tuhú penu. Opláchnite hrozienka, nechajte ich dobre odtiecť, polejte ich rumom a nechajte ich napučať.

Do vhodnej misy pridajte odtučnený tvaroh, žĺtky, cukor, citrónovú šťavu, kyslú smotanu a pudingový prášok a všetko dôkladne rozmiešajte.

Nakoniec do tvarohovej zmesi opatrne primiešajte vyšľahané vaječné bielky a hrozienka.

- Čas v spotrebiči: 85 minút
- Úroveň v rúre: 1

Biskupský Chlebíček

Prísady:

- 200 g masla
- 200 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 3 vajcia
- 300 g múky
- 1/2 balenia prášku na pečenie (približne 8 g)
- 125 g ríbezlí
- 125 g hrozienok
- 60 g sekaných mandlí
- 60 g kandizovanej citrónovej alebo pomarančovej kôry
- 60 g posekaných kandizovaných čerešní
- 70 g lúpaných celých mandlí

Ostatné:

- Čierna otváracia forma na pečenie s priemerom 24 cm
- Margarín na vymastenie
- Strúhanka na vysypanie formy

Príprava:

Do misy na miešanie pridajte maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ a vymiešajte na krém. Potom pridajte vajcia po jednom a zmes znova vymiešajte. Do krémovej zmesi pridajte prášok na pečenie rozmiešaný s múkou a premiešajte.

Potom do zmesi primiešajte aj ovocie.

Zmes vložte do pripravenej formy a na kraji vytiahnite zmes o trochu vyššie než v strede. Okraj a stred koláča ozdobte olúpanými celými mandľami. Koláč vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 100 minút
- Úroveň v rúre: 1

Koláč S Mrveničkou

Prísady na cesto:

- 375 g múky
- 20 g kvasníc
- 150 ml vlažného mlieka
- 60 g cukru
- 1 štipka soli
- 2 vaječné žĺtky
- 75 g mäkkého masla

Prísady do mrveničky:

- 200 g cukru
- 200 g masla
- 1 čajová lyžička škorice
- 350 g múky
- 50 g sekaných orechov
- 30 g roztopeného masla

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu. Kvasnice rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom a s trochou múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes kysla, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Cukor, vaječné žĺtka, maslo a soľ umiestnite na okraj múky. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť. Potom cesto vyvaľkajte, položte ho na vymastený pekáč a nechajte ho znovu vykysnúť.

Vo vhodnej miske na miešanie zmiešajte cukor, maslo a škoricu.

Pridajte múku a orechy a primiešajte ich do sypkej zmesi.

Nakysnuté cesto potrite maslom a rovnomerne posypte posýpkou.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 2

Vianočka

Prísady na cesto:

- 650 g múky
- 20 g kvasníc
- 200 ml mlieka

- 40 g cukru
- 5 g soli
- 5 vaječných žĺtkov
- 200 g mäkkého masla

Prísady na plnku:

- 250 g nasekaných lieskových orieškov
- 20 g strúhanky
- 1 čajová lyžička mletého zázvoru
- 50 ml mlieka
- 60 g medu
- 30 g roztopeného masla
- 20 ml rumu

Prísady na potretie a posypanie:

- 1 vaječný žĺtok
- trochu mlieka
- 50 g mandľových lupienkov

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu. Kvasnice rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom, s trochou cukru a s trochou múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes kysla, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Zvyšný cukor pridajte na okraj múky. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť.

Potom zmiešajte všetky prísady na náplň. Rozdeľte cesto na tretiny a každú z nich vyvaľkajte na dlhý obdĺžnik. Na každý obdĺžnik rozotrite tretinu plnky a potom kúsky cesta zrolujte.

Z týchto troch kúskov cesta vytvorte pletenec. Povrch potrite zmesou vaječného žĺtka a mlieka a posypte ho mandľovými lupienkami.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Kysnutá Bábovka

Prísady na korpus:

- 500 g múky
- 1 malé balenie sušeného droždia (8 g sušeného droždia alebo 42 g čerstvého droždia)
- 80 g práškového cukru
- 150 g masla
- 3 vajcia
- 2 zarovnané čajové lyžičky soli
- 150 ml mlieka
- 70 g hrozienok (vopred namočte na hodinu do 20 ml višňového likéru)

Prísady na potretie / posypanie:

- 50 g lúpaných celých mandlí

Príprava:

Do nádoby na miešanie pridajte múku, sušené kvasnice, práškový cukor, maslo, vajcia, soľ a mlieko a vymieste hladké cesto. Cesto v nádobe zakryte a nechajte kysnúť 1 hodinu.

Namočené hrozienka ručne vmiešajte do cesta.

Do každej priehlbiny vymastenej a vymúčenej formy na bábovku vložte jednu mandľu.

Potom cesto vytvarujte do podoby párka a vložte ho do formy na bábovku. Zakryte a znovu nechajte kysnúť 45 minút.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1

Koláč Savarin

Prísady na cesto:

- 350 g múky
- 1 malé balenie sušeného droždia (8 g sušeného droždia alebo 42 g čerstvého droždia)
- 75 g cukru
- 100 g masla
- 5 vaječných žĺtkov
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 125 ml mlieka

Po pečení:

- 375 ml vody
- 200 g cukru
- 100 ml slivkového alebo 100 ml pomarančového likéru

Príprava:

Do nádoby na miešanie pridajte múku, sušené kvasnice, cukor, maslo, vaječné žĺtka, soľ, vanilkový cukor a mlieko a vymieste jemné cesto. Cesto v nádobe zakryte a nechajte kysnúť 1 hodinu. Potom cesto vložte do vymastenej kruhovej formy, zakryte a nechajte znovu kysnúť 45 minút.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Po pečení:

Vodu a cukor priveďte do varu a nechajte vychladnúť.

Do cukrovej vody pridajte slivkový alebo pomarančový likér a zamiešajte.

Keď koláč vychladne, niekoľkokrát do neho pichnite drevenou tyčinkou a nechajte zmes rovnomerne vsiaknuť do koláča.

Brownies - Čok. Sušienky

Prísady:

- 250 g horkej čokolády
- 250 g masla
- 375 g cukru
- 2 balenie vanilkového cukru (približne 16 g)
- 1 štipka soli
- 5 polievkových lyžíc vody
- 5 vajec
- 375 g vlašských orechov
- 250 g múky
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie

Príprava:

Čokoládu nalámte na väčšie kúsky a rozpustite ju vo vodnom kúpeli.

Maslo, cukor, vanilkový cukor, soľ a vodu vymiešajte do krémovej zmesi, pridajte vajcia a roztopenú čokoládu.

Nahrubo posekajte vlašské orechy, zmiešajte s múkou a práškom na pečenie a vmiešajte do čokoládovej zmesi.

Hlboký plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie, nalejte naň zmes a rozotrite.

- Čas v spotrebiči: 50 minút
- Úroveň v rúre: 2

Po pečení:

Nechajte vychladnúť, odstráňte papier na pečenie a nakrájajte na štvorce.

Muffiny

Prísady:

- 150 g masla
- 150 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- kôra z jedného nenavoskovaného citróna
- 2 vajcia
- 50 ml mlieka
- 25 g kukuričného škrobu
- 225 g múky
- 10 g prášku na pečenie
- 1 fľaša višní (375 g)
- 225 g čokoládových lupienkov

Ostatné:

- Papierové formičky s priemerom približne 7 cm

Príprava:

Vymiešajte maslo, cukor, vanilkový cukor, soľ a kôru z jedného nenavoskovaného citróna do krémovej zmesi. Pridajte vajcia a znovu vymiešajte do krémovej zmesi.

Zmiešajte kukuričný škrob, múku a prášok na pečenie a primiešajte do zmesi spolu s mliekom.

Višne sceďte a vmiešajte ich do zmesi spolu s čokoládovými lupienkami.

Zmes nalejte do papierových formičiek, tie naukladajte na plech na pečenie a plech vložte do spotrebiča. Ak máte, použite plech na muffiny.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 2

Sladký Koláč

Prísady:

- 2 plátky originálneho švajčiarskeho lístkového cesta alebo odpaľovaného cesta (vyrolovaného do štvorca)
- 50 g pomletých lieskových orechov
- 1,2 kg jabĺk
- 3 vajcia
- 300 ml sladkej smotany
- 70 g cukru

Príprava:

Cesto položte na dobre vymastený plech na pečenie a celý spodok poprepichujte vidličkou. Lieskové orechy rovnomerne posypte po ceste. Jablká ošúpte, odstráňte jadrá a nakrájajte na 12 plátkov. Plátky rovnomerne rozložte na ceste. Zmiešajte vajcia, smotanu, cukor a vanilkový cukor a zmes vylejte na jablká.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Mrkvový Koláč

Prísady do zmesi:

- 150 ml slnečnicového oleja
- 100 g hnedého cukru
- 2 vajcia
- 75 g sirupu (melasy)
- 175 g múky
- 1 čajová lyžička škorice
- 1/2 čajovej lyžičky mletého zázvoru
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie
- 200 g jemne nastrúhanej mrkvy
- 75 g sultánok
- 25 g strúhaného kokosu

Prísady na obloženie:

- 50 g masla
- 150 g smotanového syra
- 40 g kryštálového cukru
- mleté lieskové oriešky

Ostatné:

- Okrúhla vymastená otváracia forma na pečenie s priemerom 22 cm

Príprava:

Slnečnicový olej, hnedý cukor, vajcia a melasu vymiešajte do krémovej zmesi. Zvyšok prísad primiešajte do zmesi.

Zmes vylejte do vymastenej formy na pečenie.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Po pečení:

Zmiešajte maslo, smotanový syr a kryštálový cukor (v prípade potreby pridajte trochu mlieka, aby sa zmes dala rozotierať).

Keď koláč vychladne, rozotrite po ňom zmes a posypte ju mletými lieskovými orechmi.

Mandľový Koláč

Prísady do zmesi:

- 5 vajec
- 200 g cukru
- 100 g marcipánu
- 200 ml olivového oleja
- 450 g múky
- 1 polievková lyžica škorice
- 1 balenie prášku na pečenie (približne 15 g)
- 50 g sekaných pistácií
- 125 g mletých mandlí
- 300 ml mlieka

Prísady na obloženie:

- 200 g marhuľového džemu
- 5 polievkových lyžíc práškového cukru
- 1 čajová lyžička škorice

- 2 polievkové lyžice teplej vody
- pražené mandľové lupienky

Ostatné:

- otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm

Príprava:

Miešajte spolu vajcia, cukor a marcipán 5 minút a potom postupne pridávajte olivový olej.

Preosejte múku, škoricu a prášok na pečenie, primiešajte posekané pistácie a mleté mandle. Potom túto zmes spolu s mliekom opatrne vmiešajte do vaječnej zmesi.

Preložte do otváracej formy, ktorej dno je posypané strúhankou.

- Čas v spotrebiči: 70 minút
- Úroveň v rúre: 1

Po pečení:

Zohrejte marhuľový džem a rozotrite ho po koláči pomocou štetca. Potom nechajte vychladnúť. Zmiešajte práškový cukor, škoricu a teplú vodu. Zmes rozotrite na koláč. Hneď potom koláč s polevou posypte mandľovými lupienkami.

Ovocný koláč

Prísady do cesta:

- 200 g múky
- 1 štipka soli
- 125 g masla
- 1 vajce
- 50 g cukru
- 50 ml studenej vody

Prísady na plnku:

- Sezónne ovocie (400 g jabĺk, hrušiek, višní a pod.)
- 90 g mletých mandlí
- 2 vajcia
- 100 g cukru
- 90 g mäkkého masla

Ostatné:

- Vymastená forma na quiche s priemerom 28 cm

Príprava:

Múku preosejte do vhodnej nádoby, primiešajte soľ a maslo nakrájané na malé kúsky. Potom pridajte vajce, cukor a studenú vodu a vymieste zmes do cesta.

Cesto nechajte vychladnúť na 2 hodiny v chladničke. Vychladené cesto vyvaľkajte, umiestnite ho na vymastenú formu na quiche a poprepichujte vidličkou. Ovocie očistite, odstráňte jadrovníky, kôstky alebo jadierka, nakrájajte na malé kúsky alebo plátky a rozmiestnite ho na ceste. Do vhodnej nádoby pridajte mleté mandle, vajcia, cukor a mäkké maslo a všetko vymiešajte. Potom zmes nalejte na ovocie a rozotrite.

- Čas v spotrebiči: 50 minút
- Úroveň v rúre: 1

Dezerty

Karamelový Nákyp

Prísady do zmesi:

- 100 g cukru
- 100 ml vody
- 500 ml mlieka
- 1 struk vanilky
- 100 g cukru
- 2 vajcia
- 4 vaječné žĺtka

Ostatné:

- 6 malých pudingových misiek

Príprava:

Do rajnice nasypte 100 g cukru a rozpustite ho na svetlohnedý karamel. Potom opatrne prilejte vodu (pozor – hrozí riziko

popálenia) a zohrievajte, až kým zmes nezovrie. Varte, až kým sa nevytvorí sirup, a hneď ho nalejte do 6 malých pudingových misiek tak, aby dno bolo pokryté karamelom. Do rajnice nalejte mlieko, rozpoľte struk vanilky, nožom vyškrabte semienka a pridajte ich do mlieka. Mlieko zohrejte asi na 90 °C. (Nenechajte ho zovrieť.) Vajíčka a vaječné žĺtka zmiešajte so 100 g cukru. (Nešľahajte.) Do zmesi vajec a cukru pomaly pridajte teplé mlieko. Potom zmes prelejte do misiek.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 500 ml vody.

Kokosový Puding

Prísady:

- 250 ml mlieka
- 370 g kokosového mlieka
- 6 vajec
- 120 g cukru
- 1 konzerva zaváraného manga, scedeného a spracovaného na pyré

Ostatné:

- 6 pudingových mištičiek

Príprava:

Kokosové mlieko zmiešajte s mliekom. Vajcia a cukor zľahka vyšľahajte a pridajte ich do kokosového mlieka. Zmes nalejte do pudingových mištičiek. Po dovarení ich vyklopte a ozdobte mangom.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 500 ml vody.

Kapučínový Dezert

Na zmes:

- 100 g mäkkého masla
- 90 g cukru
- 2 vaječné žĺtka
- semienka z jedného struku vanilky
- 2 polievkové lyžice instantnej kávy (rozpustenej v 50 ml horúcej vody)
- 2 vaječné bielka
- 50 g múky
- 50 g kukuričného škrobu
- 1/2 čajovej lyžičky kypriaceho prášku

Na polevu:

- 250 ml pomarančového džúsu
- 50 g cukru
- 1 štipka škorice
- 20 ml pomarančového likéru

Dokončenie:

- 200 ml šľahačky na ozdobenie

Ostatné:

- 6 malých misiek alebo šálok vymastených maslom

Príprava:

Maslo, cukor, vaječné žĺtka a semienka z jedného struku vanilky vyšľahajte a potom primiešajte rozpustenú kávu. Vyšľahajte vaječné bielka. Preosejte múku, kukuričný škrob a kypriaci prášok, pridajte ich do zmesi po vrstvách s vaječnými bielkami a vmiešajte. Zmes prelejte do malých misiek alebo pohárov vymastených maslom.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 600 ml vody.

Po pečení:

Do rajnice dajte pomarančový džús, cukor, škoricu a pomarančový likér, hrniec položte na varnú zónu a zohrievajte, kým poleva nezhustne. Teplé koláče vyklopte na dezertný tanierik a ozdobte ich polevou a šľahačkou.

Čerešňový Koláč

Prísady:

- 500 g chleba
- 750 ml mlieka

- 1 štipka soli
- 80 g cukru
- 4 vajcia
- 2 fľaše višní
- 50 g masla

Ostatné:

- Vymastená forma na pečenie

Príprava:

Chlieb nakrájajte na krajce. Zmiešajte mlieko, soľ, cukor a vajcia a zmes vylejte na chlieb, premiešajte a nechajte dobre vsiaknuť. Višne sceďte a pridajte ich do zmesi. Zmes vylejte do vymastenej formy na pečenie. Na vrchu rozmiestnite kúsky masla.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 400 ml vody.

Slivkové Knedle (6 kusov)

Na cesto (prísady by mali mať izbovú teplotu):

- 125 ml mlieka
- 20 g cukru
- 1 malé balenie sušeného droždia (8 g sušeného droždia alebo 42 g čerstvého droždia)
- 300 g múky
- 30 g cukru
- 30 g masla
- 1 vaječný žĺtok
- 1 celé vajce
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- trochu citrónovej kôry
- slivkový lekvár

Po varení:

- 50 g masla
- 50 g mletého maku
- cukor na posypanie

Ostatné:

- vymastená forma

Príprava:

Do rajnice dajte mlieko a cukor a pomaly ich zohrievajte na varnej zóne. Pridajte sušené droždie a pomiešajte. Potom zmes nechajte odstáť približne na 30 minút. Do nádoby na miešanie pridajte múku, cukor, maslo, vaječný žĺtok, vajce, vanilkový cukor a trochu citrónovej kôry. Pridajte mlieko a droždie a vymieste spracovateľné cesto. Cesto zakryte utierkou a nechajte ho kysnúť ďalších 45 minút. Nakoniec z cesta vykrajujte lyžicou knedličky (pribl. 80 g), rukou ich pritlačte naplocho a naplňte 1 čajovou lyžičkou slivkového lekváru. Okraje cesta vyhnite nahor, lekvár prikryte cestom a vytvarujte guľku. Guľky vložte do vymastenej nádoby, prikryte ich a nechajte kysnúť ďalších 45 minút. Potom ich vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 30 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 500 ml vody.

Pizza/Pirohy/Chlieb

Pizza

Prísady na cesto:

- 14 g droždia
- 200 ml vody
- 300 g múky
- 3 g soli
- 1 polievková lyžica oleja

Prísady do obloženia:

- 1/2 malej plechovky krájaných paradajok (200 g)
- 200 g nastrúhaného syra
- 100 g salámy
- 100 g varenej šunky
- 150 g húb (konzervovaných)

- 150 g syra feta
- oregano

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie

Príprava:

Droždie rozdrobte do misky a rozpustite vo vode. Pridajte múku s primiešanou soľou a olej.

Prísady mieste až dovtedy, kým cesto nie je vláčne a neoddeľuje sa od misy. Cesto potom nechajte vykysnúť na teplom mieste, kým nebude mať dvojnásobný objem.

Cesto vyvaľkajte a položte ho na vymastený plech na pečenie. Vidličkou poprepichujte.

Postupne na cesto ukladajte prísady obloženia.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 1

Cibuľový Koláč

Prísady na cesto:

- 300 g múky
- 20 g droždia
- 125 ml mlieka
- 1 vajce
- 50 g masla
- 3 g soli

Prísady do obloženia:

- 750 g cibule
- 250 g slaniny
- 3 vajcia
- 250 g kyslej smotany
- 125 ml mlieka
- 1 čajová lyžička soli
- 1/2 čajovej lyžičky mletého čierneho korenia

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu.

Droždie rozdrvte, vložte ho do priehlbiny, zmiešajte s mliekom a trochou múky okolo kraja. Posypte múkou a nechajte vykysnúť na teplom mieste, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Pridajte na okraj múky vajce a maslo. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne približne na dvojnásobný objem.

Zatiaľ olúpte a rozštvrťte cibule a nakrájajte ich na tenké plátky.

Slaninu nakrájajte na konci a mierne poduste s cibuľou tak, aby nezhnedla. Nechajte vychladnúť.

Vyvaľkajte cesto a umiestnite ho na vymastený plech na pečenie, spodok prepichnite vidličkou a kraje vytlačte nahor. Znovu ho nechajte kysnúť.

Rozmiešajte vajcia, kyslú smotanu, mlieko, soľ a čierne korenie. Vychladenú cibuľu a slaninu rozložte po korpuse. Navrch vylejte zmes a vyhlaďte.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 1

Slaný Lotrinský Koláč

Prísady do cesta:

- 200 g múky
- 2 vajcia
- 100 g masla
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- trocha čierneho korenia
- 1 štipka muškátového orieška

Prísady do obloženia:

- 150 g nastrúhaného syra
- 200 g varenej šunky alebo chudej slaniny
- 2 vajcia
- 250 g kyslej smotany
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok

Ostatné:

- Čierna vymastená forma na pečenie s priemerom 28 cm

Príprava:

Múku, maslo, vajcia a korenie vložte do vhodnej nádoby a vymieste hladké cesto. Cesto nechajte niekoľko hodín postáť v chladničke.

Potom cesto vyvaľkajte a vložte do vymastenej čiernej formy. Spodok prepichnite vidličkou.

Slaninu rozložte na ceste.

Na polevu zmiešajte vajcia, kyslú smotanu a korenie. Potom pridajte syr.

Nalejte polevu na slaninu.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 1

Koláč z kozieho syra

Prísady do cesta:

- 125 g múky
- 60 ml olivového oleja
- 1 štipka soli
- 3 – 4 polievkové lyžice studenej vody

Prísady do obloženia:

- 1 polievková lyžica olivového oleja
- 2 cibule
- soľ a čierne korenie
- 1 čajová lyžička nasekaného tymianu
- 125 g syra ricotta
- 100 g kozieho syra
- 2 polievkové lyžice olív
- 1 vajce
- 60 ml smotany

Ostatné:

- Čierna vymastená forma na pečenie s priemerom 28 cm

Príprava:

Do vhodnej nádoby pridajte múku, olivový olej a soľ a miešajte, až kým sa zmes nebude podobať strúhanke. Pridajte vodu a vymieste zmes na cesto. Cesto nechajte niekoľko hodín postáť v chladničke.

Potom cesto vyvaľkajte a vložte do vymastenej čiernej formy. Spodok prepichnite vidličkou.

Do panvice pridajte 1 polievkovú lyžicu olivového oleja. Ošúpte cibule, nakrájajte na tenké plátky a duste v oleji na panvici prikryté asi 30 minút. Osoľte, okoreňte a zmiešajte s 1/2 čajovej lyžičky nasekanej petržlenovej vňate.

Cibuľu nechajte trochu vychladnúť a potom ju rozložte na cesto.

Potom na povrch rozmiestnite vrstvu syra ricotta a kozieho syra a pridajte olivy. Posypte 1/2 čajovej lyžičky sekaného tymianu.

Na polevu zmiešajte vajcia a smotanu. Koláč polejte polevou.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 1

Syrový koláč

Prísady:

- 1,5 plátku originálneho švajčiarskeho lístkového cesta alebo odpaľovaného cesta (vyvaľkaného do štvorca)
- 500 g nastrúhaného syra
- 200 ml smotany
- 100 ml mlieka
- 4 vajcia
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok

Príprava:

Lístkové cesto umiestnite na dobre vymastený plech na pečenie. Potom cesto dôkladne poprepichujte vidličkou.

Syr rovnomerne rozložte na ceste. Zmiešajte smotanu, mlieko a vajcia, osoľte, okoreňte a pridajte muškátový oriešok. Zmes znovu dobre premiešajte a vylejte ju na syr.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 2

Syrové Pečivo

Prísady:

- 400 g syra feta
- 2 vajcia
- 3 polievkové lyžice nasekanej petržlenovej vňate
- čierne korenie
- 80 ml olivového oleja
- 375 g cesta filo

Príprava:

Zmiešajte syr Feta, vajcia, petržlenovú vňať a korenie. Cesto filo prikryte vlhkou utierkou, aby nevysychalo. Položte 4 plátky na seba, každý z nich zľahka potrite olejom.

Rozkrojte na 4 pásy dlhé asi 7 cm.

Do jedného rohu každého z pásov dajte 2 vrchovaté polievkové lyžice zmesi so syrom feta a zložte ich po uhlopriečke do trojuholníka.

Položte obrátene na plech na pečenie a potrite olejom.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 2

Biely Chlieb

Prísady:

- 1 000 g múky
- 40 g čerstvého droždia alebo 20 g sušeného droždia
- 650 ml mlieka
- 15 g soli

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie alebo plech vystlaný papierom na pečenie

Príprava:

Múku a soľ vysypte do veľkej misy. Droždie rozpustite vo vlažnom mlieku a pridajte do múky. Všetky prísady vymieste na vláčne cesto. V závislosti od kvality múky možno bude treba na dosiahnutie vláčnosti cesta pridať trochu mlieka.

Cesto nechajte vykysnúť, kým nedosiahne dvojnásobný objem.

Cesto rozdeľte na dve časti, vytvarujte z nich dva pozdĺžne bochníky a položte ich na vymastený plech na pečenie alebo na plech na pečenie pokrytý papierom na pečenie.

Nechajte bochníky vykysnúť ešte raz na dvojnásobný objem.

Pred pečením posypte trochou múky a ostrým nožom ich po uhlopriečke narežte 3 – 4 rezmi do hĺbky 1 cm.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 200 ml vody.

Farmársky Chlieb

Prísady:

- 500 g pšeničnej múky
- 250 g ražnej múky
- 15 g soli
- 1 malé balenie sušeného droždia
- 250 ml vody
- 250 ml mlieka

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie alebo plech vystlaný papierom na pečenie

Príprava:

Pšeničnú múku, ražnú múku, soľ a sušené droždie dajte do veľkej nádoby.

Zmiešajte vodu, mlieko, soľ a pridajte múku. Všetky prísady vymieste na vláčne cesto. Cesto nechajte vykysnúť, kým nedosiahne dvojnásobný objem.

Cesto vytvarujte na pozdĺžny bochník a položte ho na vymastený plech na pečenie

alebo na plech pokrytý papierom na pečenie.

Nechajte bochník ešte raz vykysnúť na dvojnásobný objem. Pred pečením poprášte trochou múky.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 300 ml vody.

Ruskí Knedle (30 kúskov)

Prísady na cesto:

- 250 g špadlovej múky
- 250 g masla
- 250 g nízkotučného tvarohu
- soľ

Prísady na plnku:

- 1 malá hlávka bielej kapusty (400 g)
- 50 g slaniny
- 2 polievkové lyžice prečisteného masla
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok
- 3 polievkové lyžice kyslej smotany
- 2 vajcia

Ostatné:

- Plech na pečenie s papierom na pečenie

Príprava:

Vymieste múku, maslo, nízkotučný tvaroh a trochu soli na cesto a odložte ho do chladničky.

Kapustu nakrájajte na jemné prúžky. Nakrájajte slaninu a osmažte ju na prečistenom masle. Pridajte kapustu a rýchle ju osmažte do mäkka. Osoľte, okoreňte, ochuťte muškátovým orechom a pridajte kyslú smotanu.

Duste ďalej, až kým sa nevyparí všetka kvapalina.

Vajcia uvarte na tvrdo, ochlaďte ich a nakrájajte na kocky. Vmiešajte do kapusty a nechajte vychladnúť.

Cesto vyvaľkajte a vykrojte kruhy s priemerom 8 cm.

Do stredu každého kruhu vložte trochu plnky a preložte. Zatlačením vidličky spojte kraje.

Ruské pirohy umiestnite na plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie a potrite vaječným žĺtkom.

- Čas v spotrebiči: 20 minút
- Úroveň v rúre: 2

Maslová Pletenica

Prísady na cesto:

- 750 g múky
- 30 g kvasníc
- 400 ml mlieka
- 10 g cukru
- 15 g soli
- 1 vajce
- 100 g mäkkého masla

Prísady na potretie a posypanie:

- 1 vaječný žĺtok
- trochu mlieka

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu. Kvasnice rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom, trochou cukru a s trochou múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes vykysla, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Zvyšný cukor, soľ, vajcia a maslo pridajte na okraj múky. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť.

Potom cesto rozdeľte na tri rovnako veľké kúsky a každý z nich vytvarujte do povrazcov. Všetky tri povrazce spleťte spolu.

Potom zakryte a nechajte kysnúť ďalšiu pol hodinu. Povrch pletenca potrite zmesou vaječného žĺtka a mlieka a vložte do rúry.

- Čas v rúre: 50 minút
- Úroveň v rúre: 2

Dusené/Zapekané Jedlá

Lasagne

Prísady na mäsovú zmes:

- 100 g prerastenej slaniny
- 1 cibuľa
- 1 mrkva
- 100 g zeleru
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 400 g miešaného mletého mäsa
- 100 ml mäsového bujónu
- 1 malá plechovka posekaných paradajok (asi 400 g)
- oregano, tymian, soľ a čierne korenie

Prísady na bešamelovú omáčku:

- 75 g masla
- 50 g múky
- 600 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Pripraviť spolu s:

- 3 polievkovými lyžicami masla
- 250 g zelených lasagne
- 50 g nastrúhaného parmezánu
- 50 g nastrúhaného mäkkého syra

Príprava:

Slaninku oddeľte ostrým nožom od kože a chrupavky a nakrájajte na drobné kocky. Ošúpte cibuľu a mrkvu, očistite zeler a všetku zeleninu nakrájajte na malé kocky.

V hrnci zohrejte olej a za stáleho miešania na ňom osmažte slaninku a kocky zeleniny.

Postupne pridávajte mleté mäso, osmažte ho za stáleho miešania a zalejte mäsovým bujónom. Mäsovú zmes posoľte a ochuťte paradajkovým pretlakom, bylinkami a čiernym korením a približne 30 minút povarte prikrytú pri miernom výkone.

Medzitým si pripravte bešamelovú omáčku: Rozpustite na panvici maslo, pridajte múku a za stáleho miešania ju osmažte do zlatista. Postupne a pri neustálom miešaní prilievajte mlieko. Omáčku osoľte, okoreňte čiernym korením a muškátovým orechom a približne 10 minút neprikrytú povarte.

Po veľkej obdĺžnikovej zapekacej forme rozotrite 1 polievkovú lyžicu masla. Striedavo ukladajte do formy vrstvu cestovín, mäsového ragú, bešamelovej omáčky a miešaného syra. Vrstva bešamelu posypaná syrom musí tvoriť aj vrchnú vrstvu pokrmu. Zvyšné maslo vo vločkách rozložte po povrchu pokrmu.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Cannelloni

Prísady na plnku:

- 50 g posekanej cibule
- 30 g masla
- 350 g posekaného listového špenátu
- 100 g kyslej smotany
- 200 g čerstvého lososa, nakrájaného na kocky
- 200 g nílskeho ostrieža, nakrájaného na kocky
- 150 g kreviet
- 150 g mušle
- soľ, čierne korenie

Prísady na bešamelovú omáčku:

- 75 g masla
- 50 g múky
- 600 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Pripraviť spolu s:

- 1 balením Cannelloni
- 50 g nastrúhaného parmezánu
- 150 g nastrúhaného syra
- 40 g masla

Príprava:

Nakrájanú cibuľu a maslo vložte do panvice a mierne duste, kým nebude cibuľa sklovitá. Pridajte posekaný listový špenát a jemne povarte. Pridajte kyslú smotanu, premiešajte a nechajte vychladnúť.

Medzitým si pripravte bešamelovú omáčku: Rozpustite na panvici maslo, pridajte múku a za stáleho miešania ju osmažte do zlatista. Postupne a pri neustálom miešaní prilievajte mlieko. Omáčku osoľte, okoreňte čiernym korením a muškátovým orechom a približne 10 minút neprikrytú povarte.

K vychladnutému špenátu pridajte lososa, ostrieža, krevety, mušle, soľ a korenie a premiešajte.

Po veľkej obdĺžnikovej zapekacej forme rozotrite 1 polievkovú lyžicu masla.

Cannelloni naplňte špenátovou zmesou a vložte ich do zapekacej formy. Medzi rady Cannelloni pridajte bešamelovú omáčku. Vrstva bešamelu posypaná syrom musí tvoriť aj vrchnú vrstvu pokrmu. Zvyšné maslo vo vločkách rozložte po povrchu pokrmu.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapečené Zemiaky

Prísady:

- 1 000 g zemiakov
- 1 čajová lyžička soli, rovnaké množstvo čierneho korenia a muškátového orieška
- 2 strúčiky cesnaku
- 200 g nastrúhaného syra
- 200 ml mlieka
- 200 ml šľahačkovej smotany
- 4 polievkovými lyžicami masla

Príprava:

Zemiaky ošúpte, nakrájajte na tenké plátky, usušte a okoreňte.

Strúčikmi cesnaku vyutierajte ohňovzdornú zapekaciu nádobu a vymastite trochou masla.

Polovicu okorenených zemiakových plátkov rozložte na dno nádoby a posypte ich časťou strúhaného syra. Zvyšok zemiakových plátkov uložte do ďalšej vrstvy a tú posypte zvyškom nastrúhaného syra.

Druhý strúčik cesnaku rozpučte a rozmiešajte s mliekom a smotanou. Zemiaky polejte touto zmesou a zvyšok masla vo vločkách rozložte po povrchu.

- Čas v spotrebiči: 70 minút
- Úroveň v rúre: 1

Moussaka (pre 10 osôb)

Prísady:

- 1 posekaná cibuľa
- olivový olej
- 1,5 kg mletého mäsa
- 1 plechovka sekaných paradajok (400 g)
- 50 g nastrúhaného syra
- 4 čajové lyžičky strúhanky
- soľ a čierne korenie
- škorica
- 1 kg zemiakov
- 1,5 kg baklažánu
- maslo na vyprážanie

Prísady na bešamelovú omáčku:

- 75 g masla
- 50 g múky
- 600 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Pripraviť spolu s:

- 150 g nastrúhaného syra
- 4 polievkové lyžice strúhanky
- 50 g masla

Príprava:

Nakrájanú cibuľu poduste na menšom množstve olivového oleja, potom pridajte mleté mäso a za stáleho miešania povarte.

Pridajte nakrájané paradajky, strúhaný ementál a strúhanku. Dôkladne premiešajte a priveďte do varu. Potom osoľte, okoreňte, pridajte škoricu a odstavte z varnej zóny.

Zemiaky ošúpte a nakrájajte na 1 cm hrubé plátky. Umyte baklažán a nakrájajte na 1 cm hrubé plátky.

Všetky plátky osušte kuchynským papierom. Potom ich osmažte na panvici do hneda s dostatočným množstvom masla.

Medzitým si pripravte bešamelovú omáčku: rozpustite na panvici maslo, pridajte múku a za stáleho miešania ju opražte do zlatista. Postupne a pri neustálom miešaní prilievajte mlieko. Omáčku osoľte, okoreňte čiernym korením a muškátovým orechom a približne 10 minút neprikrytú povarte.

Plátky zemiakov položte na dno vymastenej zapekacej formy, poprášte trochou strúhaného syra. Na to umiestnite vrstvu baklažánu. Na to rozložte časť zmesi mletého mäsa. Na to nalejte trochu bešamelovej omáčky.

Potom pridajte ďalšiu vrstvu zemiakov, baklažánu a zmes s mletým mäsom. Posledná vrstva by mala byť bešamelová omáčka. Na vrch dajte zvyšok syra a strúhanky. Rozpustite maslo a polejte ním vrch musaky.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapečené Cestoviny

Prísady:

- 1 liter vody
- soľ
- 250 g cestovín tagliatelle
- 250 g varenej šunky
- 20 g masla
- 1 zväzok petržlenu
- 1 cibuľa
- 100 g masla
- 1 vajce
- 250 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok
- 50 g strúhaného parmezánu

Príprava:

Vodu s troškou soli nechajte zovrieť. Cestoviny tagliatelle vložte do vriacej vody a varte asi 12 minút. Potom zlejte.

Šunku nakrájajte na kocky.

Na panvici zohrejte maslo.

Nakrájajte petržlenovú vňať, ošúpte a nakrájajte cibuľu. Oboje poduste na panvici.

Zapekaciu nádobu vymastite trochou masla. Zmiešajte cestoviny tagliatelle, šunku, dusenú petržlenovú vňať a cibuľu a vložte do nádoby.

Zmiešajte vajce a mlieko, zmes osoľte a ochuťte korením a muškátovým orechom a vylejte na cestoviny. Potom pokrm posypte parmezánom.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapekaná Čakanka

Prísady:

- 8 stredne veľkých čakaniek
- 8 plátkov varenej šunky
- 30 g masla
- 1,5 polievkovej lyžice múky
- 150 ml zeleninového vývaru (z čakanky)
- 5 polievkových lyžíc mlieka
- 100 g nastrúhaného syra

Príprava:

Rozpoľte čakanku a odstráňte horké jadro. Potom ju dôkladne umyte a 15 minút povarte vo vriacej vode.

Vyberte časti čakanky z vody, opláchnite ich v studenej vode a polovičky znovu pospájajte. Každú z nich obaľte plátkom

šunky a umiestnite do vymastenej zapekacej formy.

Roztopte maslo a pridajte múku. Rýchlo osmažte, prilejte zeleninový vývar s mliekom a priveďte do varu.

Do omáčky primiešajte 50 g syra a zmesou polejte čakanku. Potom jedlo posypte zvyškom syra.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Dusené Hovädzie Mäso

Prísady:

- 600 g hovädzieho mäsa
- soľ a čierne korenie
- Múka
- 10 g masla
- 1 cibuľa
- 330 ml tmavého piva
- 2 čajové lyžičky hnedého cukru
- 2 čajové lyžičky paradajkového pretlaku
- 500 ml hovädzieho vývaru

Príprava:

Mäso nakrájajte na kocky, osoľte, okoreňte a poprášte trochou múky.

Na panvici zohrejte maslo a osmažte kúsky mäsa. Potom ich preložte do vhodnej zapekacej nádoby.

Cibuľu ošúpte a najemno nakrájajte, jemne ju osmažte na troche masla a pridajte ju do nádoby s mäsom.

Zmiešajte tmavé pivo, hnedý cukor, paradajkový pretlak a zeleninový vývar, pridajte všetko do panvice a priveďte do varu. Pripravenou zmesou polejte mäso (mäso by malo byť ponorené).

Prikryte a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 120 minút
- Úroveň v rúre: 1

Dusená Kapusta S Mäsom

Prísady:

- 1 kapusta (800 g)
- majorán
- 1 cibuľa
- olej na smaženie
- 400 g mletého mäsa
- 250 g dlhozrnnej ryže
- soľ, čierne korenie a paprika
- 1 liter mäsového bujónu
- 200 ml kyslej smotany
- 100 g nastrúhaného syra

Príprava:

Kapustu rozkrojte na štvrtiny a odrežte hlúb. Obarte v solenej vode ochutenej majoránom.

Cibuľu ošúpte a najemno nakrájajte a jemne ju osmažte na troche oleja. Potom pridajte mleté mäso a dlhozrnnú ryžu, rýchlo osmažte, osoľte, ochuťte korením a paprikou. Pridajte mäsový bujón a nechajte pomaly vrieť 20 minút pod pokrievkou.

Vrstvy kapusty a zmesi ryže s mletým mäsom dajte do vhodnej nádoby.

Navrch pokrmu dajte kyslú smotanu a pokrm posypte syrom.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 1

Prílohy

Stredozemská zelenina

Prísady:

- 200 g cukety
- 1 červená paprika
- 1 zelená paprika
- 1 žltá paprika
- 100 g húb
- 2 cibule
- 150 g koktejlových paradajok

- zelené a čierne olivy

Príprava:

Zeleninu umyte a nakrájajte na kúsky. Ošúpte cibule a nakrájajte na prúžky. Zeleninu vložte do sklenenej nádoby. Pokrm vložte do spotrebiča. Nakrájajte olivy. Keď sa zelenina dovarí, podľa chuti ju posoľte a okoreňte čiernym korením, bazalkou a oreganom.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 600 ml vody.

Tradičná zelenina

Prísady/Príprava:

Zmiešajte zeleninu podľa vlastnej chuti, celkovo približne 750 g.

- kaleráb, ošúpaný a nakrájaný na prúžky
- mrkva, očistená a nakrájaná na kocky
- karfiol, umytý a rozdrobený na ružičky
- cibuľa, ošúpaná a nakrájaná
- fenikel, ošúpaný a nakrájaný
- zeler, očistený a nakrájaný na kocky
- pór, očistený a nakrájaný

Po varení:

- 50 g masla
- podľa chuti korenie a soľ

Príprava:

Zeleninu rozložte do antikorovej alebo sklenenej misy s dierkovanou vložkou. Po skončení tepelnej úpravy polejte roztopeným maslom a podľa potreby poprášte čiernym korením a soľou.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 650 ml vody.

Lúpané Paradajky

Príprava:

Paradajky navrchu narežte do kríža, položte do nádoby na parné pečenie a vložte do spotrebiča. Po uplynutí času prípravy z paradajok stiahnite šupku.

- Čas v spotrebiči: 10 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 150 ml vody.

Zemiaky v šupke

Prísady:

- 1 000 g stredne veľkých zemiakov

Príprava:

Zemiaky umyte a vložte ich do nádoby na parné pečenie.

- Čas v spotrebiči: 50 min.
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 800 + 200 ml vody

Varené Zemiaky

Prísady:

- 1 000 g zemiakov

Príprava:

Zemiaky ošúpte a nakrájate ich na rovnako veľké časti. Zemiaky vložte do nádoby na parné pečenie a posoľte ich.

- Čas v spotrebiči: 40 min.
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 800 ml vody.

Slané Knedle

Prísady/Príprava:

- 300 g mäkkých praclíkov
- 200 ml mlieka
- 3 vajcia
- 2 zväzky nasekanej petržlenovej vňate
- 2 cibule, nadrobno nakrájané
- 10 g masla
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok

Príprava:

Zohrejte mlieko. Praclíky nakrájajte na 1 cm veľké kúsky, zalejte zohriatym mliekom a nechajte namáčať približne 5 minút. Vajcia vyšľahajte a pridajte ich k mlieku. Nakrájanú cibuľu jemne osmažte na masle do sklovita a pridajte petržlenovú vňať. Nechajte na chvíľu vychladnúť a pridajte do praclíkovej zmesi. Celú zmes okoreňte a dôkladne premiešajte. Zo zmesi vytvaruje približne 6 knedlí a položte ich do plytkej nádoby na parné pečenie.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 650 ml vody.

Ryža so zeleninou

Prísady:

- 200 g dlhozrnnej ryže
- 50 g divokej ryže
- soľ a čierne korenie
- 1 malá červená paprika
- 400 ml vývaru

Po varení:

- 1 malá plechovka sladkej kukurice (150 g)

Príprava:

Dlhozrnnú ryžu, divokú ryžu, soľ, korenie, zeleninový vývar a vodu dajte do misy jeden a pol hodiny pred varením. Pripravte papriku, nakrájajte ju na malé kocky, pridajte ju do ryže a potom uvarte.

- Čas v spotrebiči: 40
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 800 ml vody.

Po varení: Sceďte kukuricu a pridajte ju do uvarenej ryže.

Vaječný Nákyp

Prísady:

- 3 vajcia
- 100 ml mlieka
- 50 ml smotany
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok
- petržlenová vňať, nasekaná

Príprava:

Vajcia, mlieko a smotanu dobre premiešajte. Nešľahajte. Potom zmes okoreňte a pridajte nakrájanú petržlenovú vňať. Zmes vylejte do vymastených sklených alebo porcelánových nádob.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 1
- Do zásuvky na vodu pridajte 400 ml vody.

Po varení: vaječný krém vyberte z nádob a nakrájajte na malé kocky alebo kosoštvorce.

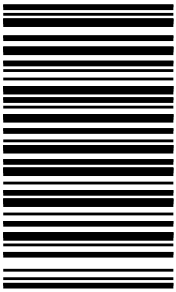
Polotovary

Pre nasledovné pokrmy má spotrebič súbor automatických funkcií. Teplota a čas sú vopred nastavené.

Pokrm	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	1
Americká pizza, mrazená	1

Pokrm	Úroveň v rúre
Pizza, chladená	1
Malé pizze, mrazené	1
Hranolčeky	2
Americké Zemiaky, Krokety	2
Opečené Zemiakové Pyré	2
Chlieb/Pečivo	1
Chlieb/Pečivo, zmrazené	2
Jablkový závin, zmrazený	2
Rybie filé, zmrazené	2
Kuracie Krídla	2
Lasagne/cannelloni, zmraz.	2

867344625-B-232018



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085793-2